



Finale du trophée MASSE—Le 8 juin 2009 à l'Institut Paul Bocuse

Cette finale va tenir ses promesse de véritable rendez-vous des professions des métiers de bouche.

Ce concours nous l'avons appelé le « *concours des créateurs d'émotion* » et c'est cette émotion que nous vous ferons partager le 8 juin.

Emotion autour d'un produit—Emotion autour des hommes....

Un produit : le foie gras

Lors de chacune des 5 sélections régionales, les candidats ont pu s'exprimer à travers des recettes préparées sur deux thèmes : le foie gras chaud et 4 pièces cocktail froides.

Pour la finale, ils découvrirons dimanche PM le sujet précis ainsi que le contenu du panier de produits autour desquels ils devront réaliser le ou les plats pour décrocher la première marche du podium.

C'est à travers cette difficulté supplémentaire (non préparation, imagination au pied levé...) que se révélera la meilleur des meilleurs....

.... Résultats le 8 juin !

Des hommes passionnés :

Des candidats talentueux qui se sont distingués parmi 39 concurrents dans toute la France lors des sélections régionales dans 5 écoles de cuisine.

Un jury totalisant 16 étoiles

Président : **Marc HAERBERLIN**-Auberge de de l'III (68) 3*
Christophe BACQUIE-La Villa (20) 2* / **Franck PUTE LAT**-Les Remparts (11) 1*
Philippe GAUVREAU-La Rotonde (69) 2* / **Jean François MESPLEDE**
Laurent SAUDEAU-Le Manoir de la boulaie (44) 2* / **Gilles CHARPY** -Domaine de la Bretesche (44) 1*
Nicolas STAM -La Fourchette des Ducs (67) 2* / **Jacques BARNACHON**-L'Etang du Moulin (25) 1*
Mathieu VIANAY-La Mère Brazier (69) 2*

De belles surprises parmi les invités qui ont répondu présents :

Des membres des jurys régionaux qui font le déplacement pour soutenir leurs candidats, des candidats qui n'on pas été sélectionnés mais qui seront présents, une belles représentation des associations professionnelles... et quelques surprises que vous découvrirez !!!